FONDUE DI CARNE E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 700 gr di filetto o controfiletto di manzo,
- 2 finocchi,
- 2 carote,
- sedano bianco,
- 1 mazzetto di ravanelli,
- 2 indivie belghe,
- 1 litro di olio di mais.

Per le salse:

- 6 uova,
- succo di limone,
- prezzemolo
- 1 vasetto di capperi,
- 3-4 acciughe,
- 2 cipolline,
- aglio,
- 1 cucchiaio di salsa Rubra,
- 1 vasetto di senape,
- brandy,
- 1/4 di panna,
- olio di oliva.

Scegliete con molta cura la carne che deve essere magra e tenera, tagliatela in piccoli pezzetti, procuratevi dell'olio di mais e naturalmente l'apposito pentolino e le forchettine. Preparate le verdure per un pinzimonio, che interromperà piacevolmente il sapore della carne; tagliate a spicchi i finocchi, raschiate le carote e tagliatele in senso verticale in quattro, pulite i ravanelli, il cuore di un sedano bianco, l'indivia belga tagliata in quattro. Raccogliete la carne a cubetti in una ciotola e le verdure pronte in un'altra ciotola e preparate le salse.
Salsa Enrichetta: sgusciate le uova sode e schiacciate i tuorli in una scodella. Salate e aggiungete l'olio in modo da ottenere una pasta liscia. Quando la salsa sarà montata, aggiungete il succo di mezzo limone, pepe, prezzemolo, capperi, acciughe, 2 cipolline e gli albumi tritati finemente.
Aiolà: preparate una maionese e alla fine schiacciate o tritate 2 spicchi di aglio incorporandoli delicatamente.
Salsa rosa: preparate una maionese e alla fine aggiungete 1 cucchiaio di salsa Rubra mescolata a 1 cucchiaio di senape, 2 cucchiai di brandy e 1/2 bicchiere di panna.
Salsa alla senape: diluite 1/2 vasetto di senape con il succo di 1/2 limone, aggiungete, versando piano, 1/2 bicchiere di olio. Quando avrete ottenuto una salsa densa unite il prezzemolo e i capperi tritati finemente.